

辽宁日报

重回辽宁考古现场

魏晋风

6

2022年1月23日
星期日
08

中国社会科学院考古研究所 辽宁省文物考古研究院 辽宁省博物馆 辽宁大学

学术支持

策划 戴春光 责任编辑 周仲全 视觉设计 隋文锋 检校 孙广 马松波

辽博举办『知味』饮食文化展，文物与史料相印证——

魏晋时期辽东美食已香飘江南

以“知味——两汉魏晋时期辽宁地区的饮食文化”为主题的展览正在辽宁省博物馆展出。上周，记者邀请辽宁省文物考古研究院研究员冯永谦一起看展览。冯永谦指着一幅汉代壁画对记者说：“这幅壁画是我早年在辽阳三道壕壁画墓考古过程中发现的，命名为《庖厨图——食材》。画面分为两层：下层画的是圆底灰白陶釜4个。上层画了一根横杆，从右起分别挂着肉块、雉杂、野兔、心肺等肉食。”

另一幅在辽阳三道壕棒台子1号墓发现的汉代壁画也被命名为《庖厨图》。壁画中出现的食材有兽头、鹅、鸟、心肺、鱼、猪头、兔等。从壁画中还能看到当时屠宰猪羊的方法，基本与现今农村的屠宰方式和流程相同。还有一幅《宴饮图》，描绘的是魏晋时期家居宴饮的场景。

从壁画中的各种肉类食材可以看到古人对

展出的两汉魏晋时期文物，处处彰显着饮食方式、饮食结构、餐具的兼容并蓄和多样性，形成了独特的地域文化。辽宁地区的先民运用炙、烩、熬、炆、余、蒸的高超技艺，使用俎、灶、釜、甑、镬、炉等炊具，烹出了一桌两汉魏晋民族大融合之宴。

在展览中，记者看到两段描述魏晋时期美食的文字，虽只有几十字，却把古人对美食的追求和历史的真相完整地展现在参观者面前。

“三燕”时期的铜甗，里面还盛有羊脊骨。
(朝阳袁台子壁画墓出土)



本报记者 王岩岷 文并摄



《宴饮图》

辽阳棒台子2号壁画墓出土。表现的是魏晋时期家居宴饮的场景，左边侍女端着的应该是肉食。我省发现的壁画墓大都画有宴饮场景，体现古人追求色、香、味俱全的食品，表现出游牧民族与中原饮食文化融合的特征。

辽东物产丰富吃食多样

大连大嘴子遗址发现的3000多年前的炭化高粱、稻，是迄今东北最早的农作物实物标本。继此以后，在辽阳三道壕西汉村落遗址中发现的高粱，是西汉农家居住址中贮藏粮食的证据。这些发现与史料中关于辽东物产的记载相合，反映了辽东先民食材的结构。

研究部门根据对辽东沿海地区汉墓中人骨的测定，发现当时沿海地区汉代先民饮食结构中，动物蛋白补充有相当一部分来自于海产品，可见海鲜也是当时人们重要的食物来源。

据《周礼·职方》记载：“东北曰幽州，其镇山曰医巫闾……其利鱼盐……其畜宜四扰（指马、牛、羊、猪），其谷三种（黍、稷、稻）。”反映了战国时期辽东地区的农业生产已经初具规模，农作物和家畜种类齐全，物产也较为丰富。辽宁地区两汉至魏晋时期遗址和墓葬中出土的大批农具、陶灶、陶仓等，说明当时农业生产和社会经

济进入到了一个新的发展阶段。

因为辽东物产丰富，因而一些特产也成为当时闻名天下的美食珍馐。据唐代徐坚撰《初学记》记载，辽东地区盛产赤粱（即高粱），产量和质量都属上乘，因而引得曹操的关注和喜爱，他将辽东赤粱指定为“御用”。

三国东吴的陆机在《毛诗草木鸟兽虫鱼疏》中记载：“鱼之美者，渔阳、泉州及辽东梁水。鲂特肥而厚，尤美于中国。故其乡语云，‘居就粮，梁水鲂’。”冯永谦解释，居就，指汉代辽东居就县，位于今辽阳东南亮甲山。“居就粮”，特指辽东一带盛产的高粱；“梁水鲂”应指今辽阳太子河所产的鲂鱼（鲤鱼的一种）。可见汉代时，辽东鱼、粮之盛已名扬大江南北。

魏晋时期的饮食文化，给后世留下了极为丰富的遗产。饮食种类繁多，如鱼鲈（经过多种工艺加工的生鱼片）、五味脯、胡羹、蒸豚（蒸小

原型来自于中原地区的灶，灶上的炊具则是以釜、甑为主。到了魏晋时期，活动于辽西的游牧民族为了方便生活，改灶为“甗”，类似灶与釜的复合器。

“甗”这种炊具在辽宁多地都有发现，这与两汉魏晋时期辽宁的地域环境和民族分布有很大的关系。以游牧为主的乌桓、鲜卑等族先民，在辽西地区十分活跃，游牧、狩猎、采集曾是他们主要的饮食来源。“甗”有高高的足，使用时可不必挖灶坑，随时放置在地上就可生火烹煮食物，使用方便。

在饮食文化大融合的两汉魏晋时期，也是辽宁大地不同文化相互交融碰撞较为激烈的时期，农耕文化与游牧文化的融合促进了这一时期辽宁饮食向多样化发展，这一时期是中国饮食文化史的重要阶段。

仅就美食来说，魏晋时期的贵族确实很会享受。那么当时的百姓主要吃些什么呢？

根据考古成果来看，面食应是慕容鲜卑饮食中的主要品种。在朝阳十二台村前燕壁画墓北壁的壁画上绘有一幅膳食图。图中三人，左边一女子，高髻，着V领衣，忙于灶前。灶上置釜，身后有一个五层釜屉。显然，这是一个蒸面食的场景。

朝阳县大平房村北燕时期的壁画墓出土了一件陶磨，这是当时人们加工面粉的工具。慕容鲜卑原为游牧民族，因不定居生活，面食便于携带，所以喜爱面食是慕容鲜卑的传统。

另外，汤也是慕容鲜卑的主要食物，这与他们曾经的游牧生活有关。出门在外，熬一锅羊肉汤，吃着面饼，是最好不过的美食了。在朝阳市袁台子壁画墓出土一件铜甗（盛汤容器），里面还保留着羊骨，就是最好的证明。



汉代陶灶。(普兰店姜屯汉墓出土)

猪)、胡炮肉、跳丸炙（早期的肉丸子）等，丰富而美味，不少美食至今还有开发利用的价值。

比如，《齐民要术》中记载游牧民族有两道美食：胡炮肉和胡羹。胡羹是用羊肋肉加葱、石榴汁等煮成，有点像手抓羊肉，却以羹为名。而胡炮肉亦用羊肉，取一岁嫩肥白羊，宰杀后立即切成薄片，加上豆豉、盐、葱末、生姜、花椒、茱萸、胡椒等调味；将羊肚洗净翻过，把切好的羊肉、羊油和调料装进羊肚缝好；在地上掘一土坑，用柴烧热后除去炭火，将羊肚放入热坑，再盖上炭火，继续点火烧烤，一顿饭工夫就熟了，香气扑鼻，美味异常。

胡羹与胡炮肉是游牧民族的美食名菜，这些名菜最终融入农耕文化中，成为被人称道的美食。



汉代陶甗。(普兰店姜屯汉墓出土)



“三燕”时期的铜甗。(北票出土)



汉代铜承甗。(大连营城子出土)

手记

古人饮酒很讲究

本报记者 王岩岷

古人十分好酒，酒的需求量很大，不少酿酒的手工作坊因而成为巨富。

尽管古人时常开怀畅饮，但饮宴的礼仪却一点也不能少，这与孔子所倡导的礼制有着很大的关系。在酒器的使用上，古人也崇尚“礼”。

从整个饮酒过程来看，首先，人们将酿好的酒倒入壶、卮、钟等温酒器

中，然后将壶中的酒倒在樽、鍤壶等温酒器里，再用勺之类的取酒器酌入觥等饮杯之中。因此，我们才能在今天看到众多样式各异、种类不同的酒器。

卮是汉代常用的饮酒器，在西汉时期曾盛极一时，从功能和形制上看与现在带盖子的杯子相似，但其容量很大。在《史记·项羽本纪》中记载过

一段著名的酒局——鸿门宴：项庄舞剑欲刺杀沛公时，樊哙进来保护。项羽见了，便说：“壮士！赐之卮酒！”“则与斗卮酒”，樊哙“立而饮之”，最后樊哙护送刘邦安全离开。

通过出土的卮，可以判断出一卮酒约有20斤，就算汉代的酒度数较低，但樊哙的酒量也非常人可比，不愧为

汉营的第一猛将。随着社会发展，卮的功用逐渐被其他制作简单的酒器代替，东汉时期就不多见了。

再看看温酒器——鍤壶，有点像今天的烧水壶。考古研究发现，鍤壶既有调酒功能，又可作为温酒的器具使用。从形制上看，鍤壶具有小口、深腹、长流的特点。

在所有酒器中最为著名的就是“觥”，又称羽觥、耳杯，外形椭圆，浅腹，平底，两侧有半月形双耳，就像鸟的双翼，故名“羽觥”。汉代羽觥是最主要和最普遍的饮酒器具，双耳的设计还契合汉代对礼仪的要求，使用者必须双手端起，待用后双手将酒杯轻放到案上。



更多精彩
扫码观看